



PECHUGAS CON CREMA DE ELOTE AL CHILE POBLANO

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite
- 3 pechugas de pollo, deshuesadas y partidas por la mitad a lo largo
- Sal y pimienta al gusto
- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de cebolla picada
- 500 gr de granos elote
- 1 taza de rajas de chile poblano (200 gr)
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 2 tazas de agua (500 ml)
- 2 cucharadas de consomé de pollo
- Granos de elote para decorar
- Rajas de chile poblano para decorar

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sella las pechugas previamente salpimentadas por ambos lados hasta que doren ligeramente. Coloca en un refractario, tapa con papel aluminio y hornea por 30 minutos. Retira del horno y reserva.
2. A parte calienta la mantequilla, fríe la cebolla, agrega el elote, las rajas de chile poblano y deja cocinar por 3 minutos. Licúa con la crema, el agua y el consomé, cuele y regresa al fuego. Deja cocinar por 5 minutos o hasta que espese ligeramente.
3. Ofrece las pechugas en rebanadas, báñalas con un poco de la salsa y decora con granos de elote y rajas de poblano.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	4